



« Je suis un nuciculteur engagé en agriculture biologique depuis 2009. J'ai repris une noyeraie de 11 hectares à l'abandon, de variété Franquette âgée de 35 à 45 ans. Je produit également des noisettes. »

*Paul Gautreau*



Je suis producteur de noix et noisettes biologiques. Je les transforme également en plusieurs déclinaisons : apéritif de vin de noix, noix et noisettes salées pour l'apéritif, croquants aux noix, sel et noix, farine de noix, cerneaux de noix et noisettes décortiquées. Tous mes produits sont vendus par la SAS CHAMP FLEURI sous la marque « Paul GAUTREAU », ils sont certifiés bio et sont élaborés de façon artisanale.